

いわて にく ひ 「岩手とり肉の日」

10月27日（金）

【ほうれん草のごま和え】

いちのせき つく
一関で作られた「ほうれん草」
と「キャベツ」「人参」を使って
ごま和えにしました。

【みかん】

らゆ ちか
冬が近づくにつれ、旬を迎える
みかんです。果物からも季節を感じて
もらえたら嬉しいです。

【鶏肉の照り焼き】

とりにく て や
10月29日の「岩手とり肉の日」に
ちなんで、岩手県産の鶏肉を使って
照り焼きにしました。子どもたち
にも人気の料理です。

【栗ごはん】

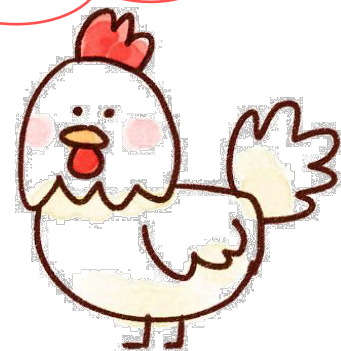
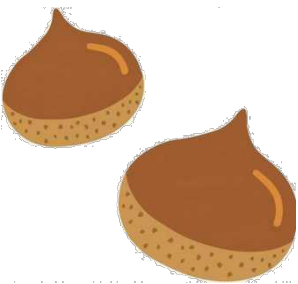
こくさん くり つか
国産の栗を使って、秋香る
栗ごはんにしました。

【牛乳】

ぎゅうにゅう
いちのせきちいき ししく
一関地域で飼育された
うし ぎゅうにゅう
牛の牛乳です。

【鮭のつみれ汁】

さけ じる
いわてけんさん さけ つか
岩手県産の鮭を使ってつみれ汁を
作りしました。秋を感じる汁物です。



とり 鶏は、えとで数えると10番目、29日の「にく」で10月29日が「岩手とり肉の日」と設定されています。

いわてけん 岩手県チキン協同組合から助成金をいただいて「岩手とり肉の日」給食を、今年度も10月27日に実施しました。いわてけん 岩手県は、ぜんこくせいさんりょう 全国生産量が鹿児島県、みやざきけん 宮崎県について第3位なのに、ざんねん 残念ながら県内消費量は、ぜんこくへいきん 全国平均を下回っています。あんぜん 安全で、あんしん 安心して食べていただけるよう手間を掛けて、たいせつ 大切に作っているとりにく 鶏肉をいわて 岩手でもたくさん食べてもらいたいという思いを込めて行っている取り組みです。